

EASYFRESH® NEXT M



L'abbattitore di temperatura a propano EasyFresh® Next, è personalizzabile in base alle esigenze di ogni professionista e racchiude fino a 8 funzioni e 14 cicli scelti per te da Irinox per conservare più a lungo la freschezza degli alimenti. Facile da utilizzare, permette di modificare i parametri di ogni ciclo – temperature, tempi e ventilazione – in pochi e semplici passaggi

Resa

Raffreddamento rapido (+90°C/+3°C) entro 90 min kg 45

Surgelazione rapida (+90°C/-18°C) entro 240 min kg 45

Test effettuati secondo procedura Irinox con carne di manzo di spessore 5 cm.

Capacità

Numero teglie: 18 x GN1/1 o 600x400 (H= 20 mm)

Numero teglie: 12 x GN1/1 o 600x400 (H= 40 mm)

Numero teglie: 9 x GN1/1 o 600x400 (H= 65 mm)

Dettagli Costruttivi Standard

- Apertura porta a sinistra con cerniere a sinistra.
- Cerniere a scomparsa brevettate.
- Porta a tutta altezza con spigoli laterali a doppio smusso.
- Apertura fino a 150° della porta.
- Chiusura magnetica e rallentata della porta.
- Dotato di guarnizione a 5 camere pensata per alte e basse temperature.
- Sonda cuore a 1 punto di rilevazione con connettore rapido a vite, anticorrosione, a tenuta acqua IP67.
- Superficie piana magnetica (400x150 mm) per il fissaggio della sonda al cuore.
- Facile estrazione e pulizia del filtro del condensatore grazie alla griglia con apertura basculante.
- Maniglia ergonomica e robusta realizzata in acciaio.
- Materiale interno ed esterno acciaio inox AISI 304.
- Condensazione ad aria incorporata.
- Gas refrigerante R290.
- MultiRack®, il portateglie regolabile brevettato che migliora la circolazione dell'aria all'interno dell'abbattitore.
- 10 coppie di guide incluse (GN 1/1).
- Modulo WI-FI incluso per la connettività a FreshCloud®
- Presa USB per download report HACCP.

Funzionamento

2 configurazioni disponibili a scelta:

Essential. È la configurazione base che include le funzioni più note dell'abbattitore: raffreddamento rapido, surgelazione rapida, conservazione fredda, raffreddamento e surgelazione non-stop e sbrinamento. Indipendentemente dalla temperatura di introduzione del prodotto, garantisce sempre ottimi risultati in termini di qualità e uniformità di temperatura in cella.

Excellence. La configurazione della multifunzione che include ben 8 funzioni. Oltre alle funzioni fredde presenti nella configurazione Essential troverai: scongelamento, marinatura, rinvenimento gelato.

- I cicli di raffreddamento di EasyFresh® Next abbassano la temperatura al cuore degli alimenti fino a +3°C, introdotti da qualsiasi temperatura, anche appena usciti dal forno, e attraversano velocemente la fascia di massima proliferazione batterica, causa del loro naturale invecchiamento.
- I cicli di surgelazione di EasyFresh® Next trasformano l'acqua contenuta negli alimenti in microcristalli che preservano la loro struttura e la qualità più a lungo nel tempo.
- L'operatore all'avvio del ciclo può scegliere se utilizzare la sonda al cuore (modalità automatica) oppure se lavorare a tempo (modalità manuale).
- I cicli Non-Stop raffreddano o surgelano alla temperatura desiderata continuamente quantità di alimenti che vengono preparate e inserite nell'abbattitore in successione. Imposti una notifica del raggiungimento della temperatura scelta o del tempo del ciclo.
- I cicli di conservazione fredda permettono per brevi periodi di tempo, si trasformare l'abbattitore in uno spazio aggiuntivo per la conservazione alla temperatura desiderata.
- Il ciclo di scongelamento permette di scegliere la temperatura e l'orario in cui trovare i tuoi alimenti scongelati e pronti all'uso, rallentando il processo di proliferazione batterica.
- I cicli di marinatura permettono di impostare l'orario la temperatura in cui marinare i prodotti, migliorando il sapore, la tenerezza e la succosità di carne e pesce
- I ciclo di rinvenimento gelato permette di portare il gelato rapidamente alla temperatura di esposizione in vetrina, pronto per la vendita.
- Il ciclo di sbrinamento consente di rimuovere il ghiaccio e le condense in eccesso. Ha una durata di 30 minuti modificabile e deve essere eseguito a fine giornata o dopo un utilizzo intensivo con un elevato numero di aperture della porta.

Performance

EasyFresh® Next garantisce la resa di 45 kg in raffreddamento e surgelazione, grazie al nuovo impianto frigorifero a propano a doppio circuito. Nella configurazione Essential, la performance è garantita da due circuiti indipendenti con compressore alternativo, evaporatore ventilato e di un ventilatore del condensatore ad una velocità.

Nella configurazione Excellence, l'abbattitore si avvale di ventilatori evaporatore elettronici "EC" a 5 velocità.

L'abbattitore garantisce la performance dichiarata fino alla temperatura ambiente di 40°C, grazie alla progettazione in classe climatica 5.

Interfaccia

Display 4,3" con schermo capacitivo a colori. Dotato di segnalazione acustica ad intensità regolabile e tono fisso.

L'operatore ha la possibilità di personalizzare e/o creare nuovi cicli che sono raccolti nella libreria.

Connettività

FreshCloud® è la tecnologia IOT di Irinox che ti permette di controllare ed interagire con EasyFresh® Next in ogni momento dal tuo dispositivo. Le funzionalità comprese nell'applicazione sono:

- Monitoraggio da remoto del ciclo in corso: stato connessione, temperatura cella, temperatura cuore, nome laboratorio e macchina, ID ciclo in corso, avanzamento ciclo e fasi.
- Modifica dei parametri da remoto (ventilazione, temperatura cella, temperatura sonda cuore, durata della fase, gestione ciclo).
- Monitoraggio stato macchina: stato connessione, ID macchina, nome laboratorio, serial number, stato porta, livello Sanigen®.
- Visualizzazione statistiche di utilizzo.
- Download dei report Haccp.
- Aggiornamento Software.

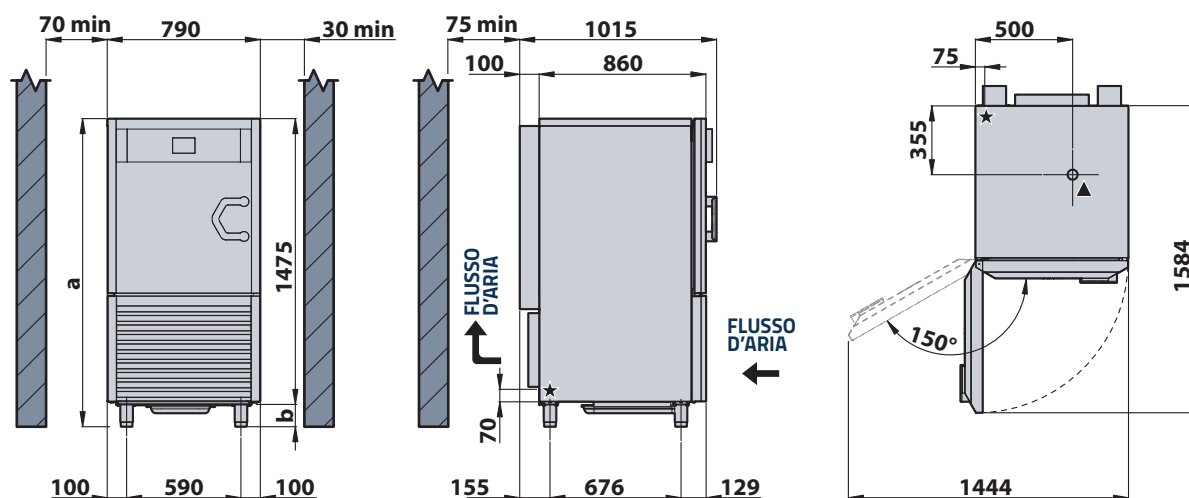
Optional

- Apertura porta a destra con cerniere a destra.
- Piedi ribassati regolabili H=80 - 115 mm.
- 4 ruote di cui 2 con freno.
- Sanigen® (sistema di sanificazione brevettato Irinox).
- Coppia di guide aggiuntive GN1/1 e 600x400 mm.
- Tensioni speciali su richiesta.
- Sonda sottovuoto 1 punto.
- Unità inviata senza carica di gas.

Garanzia del prodotto

- 12 mesi dalla data della ricezione delle attrezzature; 24 mesi dalla data di installazione, previa compilazione ed invio del report di installazione su FreshCloud®, per maggiori dettagli consultare le condizioni di vendita disponibili nel sito www.irinoxprofessional.com.

EASYFRESH® NEXT M



ALTEZZA

		a	b
Piedi Standard	mm	1590 ÷ 1640	115 ÷ 165
Opzione piedi ribassati	mm	1555 ÷ 1590	80 ÷ 115
Opzioni ruote	mm	1630	155

Misure in millimetri

★ Cavo d'alimentazione generale

▲ Scarico acqua (tubo flessibile corrugato Ø32mm)

DATI TECNICI

Alimentazione elettrica	-	400V-3N+PE 50Hz	400V-3N+PE 60Hz	230-3+PE 60Hz	200V-3 50/60Hz
PERFORMANCE		ESSENTIAL	EXCELLENCE	ESSENTIAL	EXCELLENCE
Potenza nominale in raffreddamento	W	2472	2592	2956	3076
Corrente nominale in raffreddamento	A	6,1	7,3	7,3	8,6
Potenza nominale in riscaldamento	W	-	1650	-	1650
Corrente nominale in riscaldamento	A	-	7,7	-	7,5
Sezione cavo di alimentazione	mm²	5G1.5	5G1.5	4G2.5	4G2.5
Potenza frigorifera (-10/+40°C)	W	3914	4706	4706	4706
Potenza rilasciata dal condensatore (-10/+40°C)	W	5754	6918	6918	6918
Minima portata d'aria per la ventilazione	m³/h	2295	1595	2595	2595
Refrigerante	-	R290 -150g x 2	R290 -150g x 2	R290 -150g x 2	R290 -150g x 2
Classe climatica (secondo EN23953-2)	-	5	5	5	5
Dimensioni interne della cella (L x P x H)	mm	650 x 420 x H795	650 x 420 x H795	650 x 420 x H795	650 x 420 x H795
Min/max temperatura ambiente di installazione	°C	15 / 40°C	15 / 40°C	15 / 40°C	15 / 40°C
Max altitudine di installazione	m	2000	2000	2000	2000
Peso della apparecchiatura	kg	190	190	190	190

CONSUMI ENERGETICO IN ACCORDO CON LA NORMA EN 17032

Carico	kg	35
Consumo di energia nel ciclo di abbattimento positivo (STRONG +3 °C)	kWh/kg	0,069
Durata del ciclo di abbattimento positivo da +65 °C a +10 °C	min	71
Consumo di energia nel ciclo di abbattimento negativo (STRONG -18 °C)	kWh/kg	0,208
Durata del ciclo di abbattimento negativo da +65 °C a -18 °C	min	239

INSTALLAZIONE

L'abbattitore va installato seguendo e rispettando quanto riportato nell'apposito manuale di installazione.

Il contenuto del manuale deve essere attentamente seguito per garantire il corretto funzionamento e per proteggere i diritti dell'utente in base alla garanzia.

Il continuo sviluppo dei prodotti può richiedere modifiche alle specifiche senza preavviso.

Irinex SpA

Headquarter: Via Caduti nei Lager 1 - 31015- Conegliano (TV) Italy

Productive Site: Via Mattei, 20 - 31029 - Vittorio Veneto (TV) Italy

Tel. +39 0438 2020 | irinox@irinox.com | www.irinoxprofessional.com